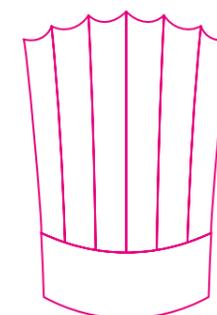




*Cécile Farkas Moritel* | Ricettario Cesarin

*Selezione*





“

Come Cheffe pasticciera, conoscere i prodotti Cesarin è stata una vera rivelazione.

Ho scoperto prodotti di alta qualità, straordinari nel gusto, affidabili, i cui sapori e consistenze mi permettono di inventare molte nuove ricette.

L'immensa varietà della gamma offre infinite possibilità creative.

**Cosa posso dire di più, se non che sono una grande fan!**

*Cécile Farkas Moritel*

”



*Cake agli Agrumi*



2 cake

**Composizione**

Cake limone  
 Sciroppo agli agrumi  
 Gelée di agrumi  
 Cremoso arancio/limone  
 Kumquat confit

**Ricetta**

CAKE LIMONE	QT.
Zucchero a velo	g. 120
Zucchero semolato	g. 100
Uova intere	g. 270
Panna fluida 35%	g. 144
Farina	g. 324
Farina di mandorle	g. 40
Burro fuso	g. 72
Sale	g. 1
Vigor Baking IRCA / lievito chimico	g. 2.5
Scorze di limone	2
<b>Limoncello Profumi d'Italia Cesarin</b>	<b>g. 150</b>
<b>Cubetti di limone Amalfi Academy Cesarin</b>	<b>g. 40</b>
<b>Cubetti di pompelmo rosa Academy Cesarin</b>	<b>g. 40</b>
<b>Scorze di limone HG Cesarin</b>	<b>g. 30</b>

**Procedimento**

Mescolare gli zuccheri con il burro ed aggiungere le uova. Emulsionare ed aggiungere la farina, la farina di mandorle e il lievito. Aggiungere la panna, il sale e la scorza di 2 limoni. Incorporare la guarnitura. Ungere lo stampo e dressare a 2/3 di altezza. Cuocere per 40 minuti a 165° C. Riservare e smodellare.

SCIROPPO DI AGRUMI	QT.
Acqua	g. 500
Purée d'arancia	g. 50
Zucchero semolato	g. 80

**Procedimento**

Mescolare tutti gli ingredienti e portare ad ebollizione. Adoperare alla temperatura di 40°C.

GELÉE DI AGRUMI	QT.
Zucchero semolato	g. 50
Pectina NH	g. 12
Purée d'arancia	g. 355
Succo di lime	g. 5
Massa gelatina	g. 40

**Procedimento**

In un pentolino, far riscaldare la purea di frutta. In una ciotola, mescolare lo zucchero semolato e la pectina NH e versare sulla purea. Portare tutto ad ebollizione ed aggiungere il succo di lime poi la massa gelatina. Colare la preparazione negli stampi. Riservare al congelatore per il montaggio.

CREMOSO ARANCIA/LIMONE	QT.
Zucchero semolato	g. 60
Malzena	g. 20
Massa gelatina	g. 35
Succo d'arancia	g. 282
Limone giallo	1/2

**Procedimento**

Portare ad ebollizione il succo con la scorza di limone. Versare lo zucchero semolato e la maizena. Mescolare insieme e portare ad ebollizione. Aggiungere la massa gelatina e mescolare bene. Riservare nel congelatore 1 ora. Mescolare e poi mettere in una sac à poche.

KUMQUAT DI CONFIT	QT.
Acqua	g. 300
Zucchero semolato	g. 200
Kumquat	6
Anice stellato	1
Succo di mezzo limone	1/2

**Procedimento**

Mettere in un pentolino, l'acqua, lo zucchero, il succo di limone, l'anice stellato e portare ad ebollizione. Aggiungere le fette di kumquat finemente affettate e fare candire per 15 min. a piccolo bollore. Riservare per la decorazione.

**MONTAGGIO**

Dopo il completo raffreddamento, smodellare il cake, girare e mettere su una griglia. Mettere in congelatore per minimo 2 ore. Guarnire con il cremoso alle arance. Versare lo sciroppo di agrumi sul cake quando sarà a giusta temperatura. Ritagliare una striscia di gelée della stessa misura per ricoprire il dolce. Poggiarla delicatamente, cospargere di kumquat canditi, di fiori, di decorazioni in cioccolato, di anice stellato e di frutta candita intera.

DECORAZIONI	QT.
<b>Mandarini interi canditi Cesarin</b>	<b>6</b>
Anice stellato	6
Sinfonia Latte 38% IRCA / cioccolato bianco	g. 300
Sinfonia Latte 38% Irca, colorato in giallo	g. 300
Fiori commestibili	1 scatola





# *Cake Marroni e Agrumi*



2 cake

**Composizione**

Cake marroni e agrumi  
 Sciroppo di agrumi  
 Ganache di marroni  
 Tegole ai marroni  
 Chantilly marroni

**Ricetta**

CAKE MARRONI E AGRUMI	QT.
Burro morbido	g. 195
Zucchero d'acero / di canna	g. 80
Uova intere	g. 160
Latte parzialmente scremato	g. 70
Farina di castagne	g. 220
Vigor Baking IRCA / lievito chimico	g. 5
Farina di nocciole IRCA	g. 50
<b>Pompelmo rosa Profumi d'Italia Cesarin</b>	<b>g. 70</b>
<b>Cubetti di mandarino Academy Cesarin</b>	<b>g. 90</b>
<b>Rottami di marroni Cesarin</b>	<b>g. 90</b>

**Procedimento**

Nella planetaria, munita dalla foglia, montare il burro con lo zucchero. Aggiungere la farina di nocciole, poi le uova e il latte progressivamente. Setacciare la farine con il lievito ed aggiungere il ripieno. Aggiungere la farcitura e mescolare. Riempire gli stampi già unti, a 2/3 dell'altezza. Cuocere a 145° C per 40 min. Dopo la cottura, togliere i tubi inox e riservare per il montaggio. Smodellare e congelare.

SCIROPPO DI AGRUMI	QT.
Zucchero semolato	g. 100
Acqua	g. 1.000
Purée di mandarino	g. 250

**Procedimento**

Portare a bollore tutti gli ingredienti. Riservare per bagnare i cake.

TEGOLE DI MARRONI	QT.
<b>Pasta di marroni Cesarin</b>	<b>g. 50</b>
<b>Crema di marroni Cesarin</b>	<b>g. 50</b>

**Procedimento**

Mescolare insieme gli ingredienti e dressare su un tappeto uno strato sottile all'interno dello stampo. Cuocere a 180°C per 8 min. ed incurvare le tegole. Riservare per la decorazione.

CHANTILLY AI MARRONI	QT.
Panna liquida 35 % MG	g. 300
<b>Pasta di marroni Cesarin</b>	<b>g. 90</b>
Massa gelatina	g. 14

**Procedimento**

In un pentolino, portare la panna ad ebollizione. Versare sulla pasta di marroni e sulla massa gelatina già sciolta. Mixare con un mixer ad immersione e riservare in frigo. Il giorno dopo, nella planetaria munita di frusta, montare delicatamente la chantilly. Riservare in una sac à poche per il montaggio.

GANACHE AI MARRONI	QT.
Reno Lactee Caramel IRCA	g. 180
Panna liquida 35 % MG	g. 60
<b>Crema di marroni Cesarin</b>	<b>g. 156</b>

**Procedimento**

Portare ad ebollizione la panna. Versare sul cioccolato sciolto. Mixare ed aggiungere la crema di marroni. Mixare, mettere in sac à poche e riservare una notte in frigo.

**MONTAGGIO**

Mettere i cakes 2 ore nel congelatore. Farcire con la ganache ai marroni. Bagnare quando i cakes sono freddi. Lasciare raffreddare al congelatore. Coprirli con una glassa a specchio. Ricoprire l'intero cake di feuillantine (già mescolato nella polvere di colore bronzo). Dressare la chantilly ai marroni con una bocchetta a petalo. Decorare con le tegole ai marroni e dei pezzetti di mandarini canditi.

DECORAZIONE	QT.
<b>Cubetti di mandarino Academy Cesarin</b>	
Tegole di marroni	
Reno Lactee Caramel IRCA	g. 300
Sinfonia Latte 38% IRCA / chocolat lacté	g. 300





# *Cake Dolce*



2 cake

**Composizione**

Cake nocciola cioccolato  
 Sciroppo al cioccolato  
 Glassa golosa  
 Ganache montata cioccolato al latte

**Ricetta**

CAKE NOCCIOLA CIOCCOLATO	QT.
Farina	g. 285
Vigor Baking IRCA / levure chimique	g. 10
Zucchero semolato	g. 190
Sale fino	g. 3
Uova	g. 240
Olio di vinaccioli	g. 210
Levosucrol IRCA / sucre inverti	g. 20
Joypaste Noisette IGP IRCA / pasta di nocciole	g. 100
<b>Mix panettone Diamante Cesarin</b>	<b>g. 80</b>
<b>Pasta DiFrutta Mandarino di Ciaculli Cesarin</b>	<b>g. 30</b>
<b>Cabossajam Confettura di cabossa Cesarin</b>	<b>g. 30</b>
Minuetto Ecuador 70% IRCA / cioccolato fondente	g. 100

**Procedimento**

Nella ciotola della planetaria, versare la farina, il lievito chimico, lo zucchero, lo zucchero invertito, il sale, le uova e la pasta di nocciole. Accendere la planetaria a velocità 2 per amalgamare gli ingredienti. Fare riscaldare l'olio di vinaccioli a 50° C. e incorporare progressivamente per emulsionare l'impasto nella planetaria fino ad ottenere un impasto cremoso. Aggiungere la farcitura. Mescolare delicatamente per preservare i pezzi di frutta. Colare la preparazione in 2 stampi da cake. Fare cuocere per 40 minuti a 145° C. Togliere dal forno, smodellare e lasciare raffreddare su una griglia.

SCIROPPO AL CIOCCOLATO	QT.
Acqua	g. 500
Zucchero semolato	g. 60
<b>Cabossajam Confettura di cabossa Cesarin</b>	<b>g. 100</b>

**Procedimento**

In un pentolino, portare ad ebollizione l'acqua e lo zucchero. Aggiungere la confettura e mixare. Quando lo sciroppo è raffreddato, bagnare i cake e riservarli nel congelatore.

GLASSA GOLOSA	QT.
Sinfonia Latte 38% IRCA	g. 1.000
Olio di vinaccioli	g. 300
Mandorle tostate e tritate	g. 180

**Procedimento**

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e mescolare con l'olio di vinaccioli e le mandorle. Utilizzare a 35°C.

GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE	QT.
Panna liquida 35 % MG	g. 100
Glucosio IRCA / sciroppo di glucosio	g. 10
Levosucrol IRCA / zucchero invertito	g. 10
Sinfonia Latte 38% IRCA / cioccolato al latte	g. 150
Panna liquida 35 % MG	g. 275

**Procedimento**

Mescolare la panna, il glucosio, lo zucchero invertito sul cioccolato precedentemente tritato ed emulsionare. Mixare ed incorporare 275 g. di panna fredda. Mixare di nuovo. Fare cristallizzare per una notte, montare prima di utilizzare.

**MONTAGGIO E FINITURA**

Immergere i cakes nella glassa golosa. Dressare la ganache al cioccolato sulla sommità del cake nel senso della lunghezza. Decorare con i cubetti di mandarino, le tegole ai marroni e le tegole di cioccolato.

DECORAZIONE	QT.
<b>Cubetti di mandarino 4x4 Cesarin</b>	<b>g. 50</b>
Minuetto Ecuador 70% IRCA / cioccolato fondente	g. 200
Tegole di marroni	



*Selezione*



# *Mister Pom*



2 entremets



**Composizione**

- Streusel mandorle mele
- Biscuit soffice agli agrumi
- Gelée alla mela
- Mousse mela verde
- Glassa a specchio

**Ricetta**

STREUSEL MANDORLE E MELE	QT.
Burro	g. 70
Zucchero grezzo	g. 20
<b>Mela Granuli HG Cesarin</b>	<b>g. 40</b>
Farina di mandorle	g. 70
Farina	g. 70
Scorza di limone giallo	1

**Procedimento**

Nella planetaria, mescolare tutti gli ingredienti per fare uno streusel. Stendere tra due fogli chitarra ad uno spessore di 3 mm. Coppare dei dischi di 16 cm di diametro. Fare riposare 1 ora al congelatore e cuocere nel forno a 160°C su un tapettino per circa 12/15 min.

GELÉE ALLE MELE	QT.
<b>Mela verde cubetti semicanditi TuttaFrutta Cesarin</b>	<b>g. 600</b>
Scorza d'arancia	1
Massa gelatina	g. 90

**Procedimento**

Mescolare la scorza d'arancia con le mele. Aggiungere la massa gelatina precedentemente sciolta e mescolare. Riservare per il montaggio.

BISCOTTI MORBIDI AGLI AGRUMI	QT.
Uova	g. 300
Tuorli d'uovo	g. 120
Farina di mandorle	g. 240
Miele	g. 24
Maizena	g. 24
Zucchero semolato	g. 200
<b>Pasta DiFrutta Mela verde Cesarin</b>	<b>g. 50</b>
Scorze di lime	3

**Procedimento**

Nella planetaria munita dalla foglia, montare a nastro tutti gli ingredienti ad eccezione delle scorze. Aggiungere le scorze di lime e stendere su un tappetino con i bordi. Cuocere 10/12 minuti a 180° C. Far raffreddare e stendere la gelée di mele e congelare. Coppare 2 dischi di 16 cm. di diametro.

GLASSA A SPECCHIO	QT.
Acqua	g. 125
Zucchero semolato	g. 250
Glucosio IRCA	g. 250
Latte concentrato	g. 165
Massa gelatina	g. 116
Sinfonia Bianco 40-42 IRCA / cioccolato bianco	g. 250
Colorante verde intenso idrosolubile	1 punta

**Procedimento**

Portare ad ebollizione l'acqua, il colorante, lo zucchero e il glucosio. Versare sul latte concentrato, la massa gelatina e sul cioccolato bianco. Mixare e riservare al fresco. Utilizzare a circa 33°C.

MOUSSE ALLA MELA VERDE	QT.
Succo di limone	g. 40
Purée di mela verde	g. 548
<b>Pasta DiFrutta Mela verde Cesarin</b>	<b>g. 20</b>
Panna liquida 35 % MG	g. 80
Zucchero semolato	g. 50
Amido di mais / Maizena	g. 40
Burro di cacao IRCA	g. 44
Massa gelatina	g. 100
Alcool di Manzana	g. 60
Panna montata 35 % MG	g. 300

**Procedimento**

In un pentolino, far sciogliere il succo di limone, la purea di mele verde, la Pasta DiFrutta e la panna. Aggiungere lo zucchero semolato e la maizena, portare ad ebollizione. Versare il composto sul burro di cacao e la massa gelatina. Mixare e far raffreddare a circa 25°C. Infine, aggiungere l'alcool di Manzana e la panna montata. Procedere al montaggio.

**MONTAGGIO E FINITURA**

Dressare la gelée di mele sul biscuit. Negli stampi, dressare la mousse di mela verde e ricoprire con l'inserito biscuit/gelée. Chiudere lo stampo con lo streusel e riservare al congelatore. Glassare e decorare.

DÉCORATION	QT.
Sinfonia Bianco 40-42 IRCA / cioccolato bianco colorato in verde	g. 600
Fiori commestibili	2 scatole
Mini macaron verdi	1 scatola



# Tartelette all'abicocca



12 Tartelette

*Selezione*

**Composizione**

Pasta frolla alla vaniglia  
Biscuit alla nocciola  
Marmellata d'albicocca  
Confit albicocca  
Mousse albicocca  
Glassa a specchio

**Ricetta**

PASTA FROLLA ALLA VANIGLIA	QT.
Burro	g. 156
Farina	g. 318
Zucchero a velo	g. 78
Sale	1 pizzico
Farina di mandorle	g. 36
Uova intere	g. 56
Baccello di vaniglia	1

**Procedimento**

Nella planetaria, munita della foglia, sabbare il burro freddo tagliato a cubetti, la farina, lo zucchero, il sale e la farina di mandorle. Aggiungere le uova e lavorare l'impasto per ottenere la consistenza di un crumble. Stendere tra 2 fogli chitarra su 3 mm di spessore e riservare nel congelatore per 5 ore. Foderare dei cerchi da crostata perforati di 8 cm di diametro. Lasciare 1 notte in frigo. Cuocere su un tappetino a 160 °C per 15 a 20 min. Riservare per il montaggio.

BISCUIT ALLA NOCCIOLA	QT.
Farina di nocciole IRCA	g. 120
Zucchero a velo	g. 90
Uova intere	g. 150
Burro morbido	g. 90
<b>Albicocca Tuttafrutta Cesarin</b>	<b>g. 100</b>

**Procedimento**

Nelle planetaria mescolare tutti gli ingredienti. Dressare nei fondi delle crostatine. Disporre qualche pezzetto di albicocca nel centro. Cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 15 minuti. Riservare per il montaggio. Ritagliare il centro del biscuit e dressare i cubetti di albicocca TuttaFrutta.

CONFIT ALBICOCCA	QT.
Purée di albicocca	g. 390
Zucchero semolato	g. 112
Pectina NH	g. 6
Massa gelatina	g. 36

**Procedimento**

In un pentolino, fare riscaldare la purea di frutta e portarla ad ebollizione. Aggiungere lo zucchero e la pectina. Far bollire, aggiungere la gelatina e versare negli stampi di silicone. Riservare nel congelatore.

MOUSSE ALBICOCCA	QT.
Purée di albicocca	g. 267
Massa gelatina	g. 56
Zucchero semolato	g. 80
Albumi	g. 40
Acqua	g. 20
Panna montata 35% MG	g. 240

**Procedimento**

Fare riscaldare la purea di frutta ed aggiungere la massa gelatina già sciolta. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Realizzare una meringa italiana con gli albumi, lo zucchero e l'acqua. Montare la panna nella planetaria. Mescolare la meringa e la panna montata con la marisa. Aggiungere delicatamente la purea di frutta ed omogeneizzare con una frusta. Dressare la mousse di albicocche negli stampi. Riservare al congelatore.

GLASSA A SPECCHIO	QT.
Acqua	g. 125
Zucchero semolato	g. 250
Glucosio IRCA	g. 250
Latte condensato non zuccherato	g. 165
Massa gelatina	g. 116
Sinfonia Bianco 40-42 IRCA / cioccolato bianco	g. 250
Colorante arancione intenso in polvere	1 punta

**Procedimento**

Portare ad ebollizione l'acqua, il colorante, lo zucchero e il glucosio. Versare sul latte concentrato, la massa gelatina e il cioccolato. Mixare e riservare al fresco. Utilizzare a circa 28°C.

**MONTAGGIO E FINITURA**

Dressare la confettura di albicocche sui fondi delle crostatine e lisciare. Mettere il confit di albicocche sulle crostatine. Tagliare in 4 le albicocche intere. Glassare le mousse con la glassa a specchio e disporle sopra al confit. Finire con le decorazioni in cioccolato e i pezzi di albicocche.

DECORAZIONI	QT.
Sinfonia Bianco 40-42 / cioccolato bianco	g. 500
<b>Confettura di albicocche Cesarin</b>	<b>g. 700</b>
Fiori commestibili	2 scatole
<b>Albicocche candite Cesarin</b>	<b>g. 300</b>



# *Fleurs de Figuier*



12 monoporzioni

**Composizione**

Pasta frolla alla vaniglia  
Biscuit dacquoise alle nocciole  
Pezzi di fichi  
Mousse di mirtilli  
Glassa a specchio  
Decorazioni di cioccolato

**Ricetta**

PASTA FROLLA ALLA VANIGLIA	QT.
Burro	g. 75
Zucchero a velo	g. 47
Farina di mandorle	g. 7
Fior di sale	1 pizzico
Vaniglia in polvere	g. 1
Uova intere	g. 27
Farina	g. 125

**Procedimento**

Nella planetaria munita della foglia, mescolare il burro con lo zucchero a velo, la farina di mandorle, il fior di sale e la vaniglia in polvere. Emulsionare incorporando le uova e versare la farina. Con il mattarello, stendere a 3 mm di spessore tra 2 foglie chitarra. Riservare 5 ore al congelatore. Coppare dei dischi di 8 cm e dei dischi di 5 cm di diametro e cuocere su un tapettino per 15 min a 160°C.

BISCUIT DACQUOISE ALLE NOCCIOLE	QT.
Albumi	g. 127
Levosucrol IRCA / zucchero invertito	g. 90
Zucchero a velo	g. 30
Farina di nocciole IRCA	g. 90
Farina	g. 33

**Procedimento**

Nella planetaria, montare a merenga gli albumi con lo zucchero invertito. Aggiungere delicatamente con la marisa le farine già setacciate. Dressare su un tapettino 40x30 cm con i bordi. Cuocere in forno ventilato a 170°C per circa 15 min. Riservare per il montaggio.

FICHI A PEZZI	QT.
<b>Fichi TuttaFrutta Cesarin</b>	<b>g. 400</b>
Acqua	g. 50
Zucchero semolato	g. 20
Pectina NH	g. 4
Vaniglia	1 bacca
Massa gelatina	g. 30

**Procedimento**

In un pentolino riscaldare i fichi con l'acqua. Aggiungere i semi della bacca di vaniglia raschiata. Mescolare lo zucchero con la pectina NH ed aggiungere ai fichi. Lasciare cuocere e far ridurre a 2/3 prima di aggiungere la massa gelatina. Dressare sul biscuit dacquoise alle nocciole e riservare nel congelatore.

MOUSSE AI MIRTILLI	QT.
Purée di mirtilli	g. 315
<b>Pasta DiFrutta concentrata mirtilli Cesarin</b>	<b>g. 30</b>
Massa gelatina	g. 73
Zucchero semolato	g. 104
Albumi	g. 52
Acqua	g. 26
Panna montata 35 % MG	g. 312

**Procedimento**

Fare riscaldare la purea, la Pasta DiFrutta ed aggiungere la massa gelatina già sciolta. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Realizzare una merenga italiana con gli albumi, lo zucchero semolato e l'acqua. Montare la panna nella planetaria. Con la marisa, mescolare la merenga alla panna montata. Aggiungere delicatamente la purea di mirtilli ed omogenizzare con una frusta. Mettere nella sac à poche e riservare per il montaggio.

GLASSA	QT.
Acqua	g. 125
Zucchero semolato	g. 250
Glucosio IRCA / sciroppo di glucosio	g. 250
Latte concentrato non zuccherato	g. 165
Massa gelatina	g. 116
Sinfonia Bianco 40-42 IRCA / cioccolato bianco	g. 250

**Procedimento**

Portare ad ebollizione l'acqua, lo zucchero e il glucosio. Versare sul latte concentrato, la massa gelatina e sul cioccolato. Mixare e riservare al fresco 1 notte. Utilizzare a circa 27°C.

**MONTAGGIO**

Dressare con la sac à poche la mousse negli stampi e disporre al centro l'inserto fichi/ biscuit. Coprire di mousse e lisciare. Congelare. Smodellare le monoporzioni e glassare con la glassa a specchio. Disporre sui biscotti alla vaniglia. Decorare con dei fiori secchi e foglie d'oro.

DECORAZIONE E FINITURA	QT.
Sinfonia Bianco 40-42 IRCA / cioccolato bianco	g. 500
Fiori secchi	



*Ceci n'est pas 1 poire*



10/12 pere

**Composizione**

Streusel  
Biscuit soffice al melone  
Composta di pere e litchi  
Confit di pere e litchi  
Mousse pere  
Enrobage cioccolato

**Ricetta**

BISCUIT SOFFICE AL MELONE	QT.
Farina di mandorle	g. 171
Zucchero a velo	g. 171
Maizena	g. 23
Albumi	g. 125
Tuorli d'uovo	g. 15
Mogador Premium IRCA / Pasta di mandorle 50 %	g. 30
<b>Pasta DiFrutta concentrata Melone Cesarin</b>	<b>g. 30</b>
Albumi	g. 117
Zucchero semolato	g. 50
Burro fuso	g. 135

**Procedimento**

Sciogliere il burro a 60°C. Mescolare la farina di mandorle, lo zucchero a velo, la maizena, aggiungere il burro e mixare. Aggiungere la pasta di mandorle, la Pasta DiFrutta, i 125 g. di albumi e i tuorli. Montare a nastro.

Nella planetaria munita di frusta, montare i 117 g. di albumi con lo zucchero semolato. Aggiungere gli albumi nella prima preparazione. Infine mescolare con il burro. Dressare il biscuit su un tappetino 40 x 30 cm e 1 cm di altezza. Cuocere in forno ventilato a 155° C per circa 20 minuti. Riservare per il montaggio.

STREUSEL ALLE PERE	QT.
Burro morbido	g. 95
Zucchero semolato	g. 95
Farina di mandorle	g. 60
<b>Pere HG Cesarin</b>	<b>g. 35</b>
Farina	g. 95
Fior di sale	g. 1

**Procedimento**

Mescolare tutti gli ingredienti insieme nella planetaria per ottenere un impasto. Stendere tra 2 fogli chitarra su 4 mm di spessore, e riservare al congelatore. Coppare dei dischi di 3 cm di diametro e cuocere in forno a 165°C su un foglio per 12 min. Riservare per il montaggio.

COMPOSTA DI PERE	QT.
<b>DolceFrutta Bakery Pere Cesarin</b>	<b>g. 530</b>
Liquore di litchi	g. 8
Vaniglia	1
Massa gelatina	g. 80

**Procedimento**

Versare il liquore nelle pere e nella massa gelatina già sciolta. Dressare negli stampi da inserti e riservare al congelatore.

MOUSSE DI PERE	QT.
Purée di pere	g. 321
Massa gelatina	g. 64
Meringa italiana	g. 92
Panna montata 35 % MG	g. 267

**Procedimento**

Fare riscaldare 1/3 della purea e far sciogliere la massa gelatina. Aggiungere la parte restante di purea. Incorporare la meringa e mescolare delicatamente con la panna montata. Mettere nella sac à poche. Riservare per il montaggio.

ENROBAGE	QT.
Burro di cacao IRCA	g. 300
Sinfonia Bianco 40-42 IRCA / cioccolato bianco	g. 300
Polvere di vaniglia	
Colorante giallo idrosolubile	

**Procedimento**

Far sciogliere il burro di cacao e il cioccolato bianco. Aggiungere il colorante e mixare con un mixer ad immersione. Utilizzare tra 35 e 40 °C.

**MONTAGGIO**

Con la sac à poche dressare la mousse negli stampi. Al centro di ogni stampo, mettere l'inserto e un disco di biscuit. Mettere un altro strato di mousse, poi i biscotti streusel. Lisciare e mettere in abbattitore. Smodellare le monoporzioni e glassare con l'enrobage. Terminare con lo spray velluto rosso.

DÉCORATION ET FINITION	QT.
Spray velluto rosso	
Code di pere William	12 pcs.



*Akela*



2 tronchetti

**Composizione**

Streusel limone  
 Croccante nocciole e bergamotto  
 Biscuit soffice nocciole ed agrumi  
 Profumi d'Italia Bergamotto  
 Cremoso nocciole e bergamotto  
 Mousse cioccolato al latte

**Ricetta**

STREUSEL LIMONE	QT.
Burro a pomata	g. 80
<b>PastaFrutta Oro Limone Cesarin</b>	<b>g. 20</b>
Zucchero di cocco	g. 40
Farina di nocciole	g. 60
<b>Limone Granuli HG Cesarin</b>	<b>g. 40</b>
Farina	g. 95
Fior di sale	g. 1

**Procedimento**

Mescolare tutti gli ingredienti insieme nella planetaria fino ad ottenere un impasto. Stendere tra 2 fogli chitarra su 4 mm di spessore, quindi riservare nel congelatore. Cuocere in forno a 165°C su un foglio di Fiberpain per 12 min. Riservare per il montaggio.

BISCUIT SOFFICE NOCCIOLE E AGRUMI	QT.
Farina di nocciole	g. 170
Zucchero di cocco	g. 80
Maizena	g. 25
Albumi	g. 110
Tuorli d'uovo	g. 15
<b>Limone semicandito Tuttafrutta Cesarin</b>	<b>g. 100</b>
<b>Bergamotto Profumi d'Italia Cesarin</b>	<b>g. 80</b>
Albumi	g. 120
Burro fuso	g. 120

**Procedimento**

Sciogliere il burro a 60°C. Mescolare insieme la farina di nocciole, lo zucchero di cocco, la maizena e mixare. Aggiungere la pasta Profumi d'Italia, i 110 g di albumi e i tuorli. Montare a nastro. Nella planetaria munita dalla frusta, montare i 120 g di albumi. Aggiungere gli albumi montati alla prima miscela. Infine, mescolare con il burro. Dressare il biscotto su un tappetino 40 x 30 cm e alta 1 cm. Cuocere in forno ventilato a 155°C per circa 15 minuti. Riservare per il montaggio.

**CROCCANTE ALLE NOCCIOLE E BERGAMOTTO**

QT.

Streusel cotto	g. 135
Riso soffiato	g. 34
Nocciole tritate	g. 40
<b>Limone Granuli HG Cesarin</b>	<b>g. 40</b>
<b>Bergamotto Profumi d'Italia Cesarin</b>	<b>g. 20</b>
Pasta di nocciola	g. 160
Cioccolato biondo	g. 100
Burro di cacao IRCA	g. 10

**Procedimento**

Sciogliere il cioccolato, il burro di cacao, aggiungere la pasta di nocciole, il bergamotto poi lo streusel e il riso soffiato. Stendere sul biscotto e bloccare al freddo prima di detagliare. Riservare nel congelatore.

**CREMOSO NOCCIOLE BERGAMOTTO**

QT.

Panna 35 % MG	g. 300
Tuorli d'uovo	g. 75
Zucchero di cocco	g. 20
Massa gelatina	g. 34
Pasta di nocciola	g. 45
<b>Bergamotto Profumi d'Italia Cesarin</b>	<b>g. 30</b>

**Procedimento**

Preparare una crema pasticcera. Quindi, riscaldare la panna. Nel frattempo, sbattere i tuorli e lo zucchero. Versare la panna calda su questo composto e cuocere nuovamente fino a raggiungere la temperatura di 83°C. Interrompere la cottura, aggiungere la massa gelatina, la pasta di nocciole e il bergamotto. Mixare e dressare nello stampo a tronchetto. Riservare nel congelatore.

**MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE**

QT.

Latte intero	g. 185
Panna fluida 35 % MG	g. 125
Tuorli d'uovo	g. 125
Cioccolato di copertura al latte 40 %	g. 254
Massa gelatina	g. 58
Panna montata 35 % MG	g. 277

**Procedimento**

In una casseruola, cuocere il latte, la panna fluida, i tuorli d'uovo a 85°C, versare sul cioccolato al latte e la massa gelatina. Mixare e far raffreddare a 25° C prima di incorporare la panna montata. Utilizzare immediatamente.

**MONTAGGIO**

Dressare il cremoso nello stampo da inserto e congelare. Disporre su una striscia di biscuit, Profumi d'Italia al bergamotto a 0,5 cm di spessore, e riservare nel congelatore. Disporre la mousse al latte nello stampo a tronchetto, aggiungere l'inserto, aggiungere uno stratto di mousse poi il biscotto con il bergamotto. Congelare. Sformare e glassare con uno spray velluto marrone. Decorare con decorazioni al cioccolato.



# *Monoporzione Fraisias*



12 monoporzioni

**Composizione**

Streusel mandorle fragole  
Biscuit fragole  
Confit di fragole  
Ganache montata vaniglia  
Copertura cioccolato  
Mousse fragola  
Glassa velluto

**Ricetta**

STREUSEL MANDORLE FRAGOLE	QT.
Burro	g. 70
Zucchero grezzo	g. 20
<b>Fragola Granuli HG Cesarin</b>	<b>g. 40</b>
Farina di mandorle	g. 70
Farina	g. 70

**Procedimento**

Nella planetaria, impastare tutti gli ingredienti per ottenere l'impasto dello streuSale. Stendere tra due fogli chitarra da 3 mm di spessore. Coppare dei dischi di 8 e 4 cm di diametro. Lasciare riposare 1 ora nel congelatore poi cuocere nel forno a 160°C su un tappetino per 12 /15 min. Impermeabilizzare all'uscita del forno con del burro di cacao. Riservare per il montaggio e la rifinitura.

BISCUIT FRAISE	QT.
Albumi	g. 100
Zucchero semolato	g. 20
Farina	g. 23
Fecola di patate	g. 22
Tuorli d'uovo	g. 64
Uova intere	g. 38
Farina di mandorle	g. 90
Purée di fragole	g. 150
<b>Fragola Granuli HG Cesarin</b>	<b>g. 40</b>
<b>Fragola DolceFrutta Bakery Cesarin</b>	<b>g. 100</b>

**Procedimento**

Montare gli albumi con 20 g. di zucchero semolato. Nel frattempo, mescolare insieme tutti gli altri ingredienti. Incorporare delicatamente l'impasto con gli albumi montati e dressare su un tappetino della misura di 40 x 30 cm. Cuocere a 180°C in forno ventilato per circa 18 minuti. Riservare per il montaggio.

Dressare uno strato sottile di fragole DolceFrutta Bakery a 1 mm di spessore. Ritagliare dei dischi di 5 cm di diametro e riservare al congelatore.

CONFIT DI FRAGOLE	QT.
Purée di fragole	g. 200
<b>Fragoline semicandite Tuttafrutta Cesarin</b>	<b>g. 60</b>
Zucchero semolato	g. 16
Pectina NH	g. 3
Succo di limone	g. 2

**Procedimento**

Riscaldare la purea, aggiungere la miscela zucchero/pectina NH già mescolati insieme e portare ad ebollizione. Fuori dal fuoco, aggiungere il succo di limone. Dressare nello stampo ad inserto, depositare delle fragoline Tuttafrutta Cesarin e riservare al congelatore.

GANACHE MONTATA VANIGLIA	QT.
Latte intero	g. 70
Baccello di vaniglia	1
Cioccolato bianco di copertura	g. 120
Panna liquida 35% mg	g. 130

**Procedimento**

Far riscaldare il latte e infondere il baccello di vaniglia tagliato e grattugiato. Al primo bollore, versare sul cioccolato bianco già sciolto e mixare. Aggiungere la panna liquida fredda e mixare. Riservare la preparazione in frigo per una notte. Montare nella planetaria e mettere nella sac à poche. Dressare sul confit di fragole e riservare al congelatore. Tenere la rimanenza per la rifinitura.

COPERTURA CIOCCOLATO	QT.
Burro di cacao IRCA	g. 120
Cioccolato bianco	g. 80

**Procedimento**

Fondere nel microonde il burro di cacao, aggiungere il cioccolato già sciolto. Quando l'inserto è congelato, tuffarlo nella miscela a 35°C e riservare nel congelatore per il montaggio.

MOUSSE FRAGOLA	QT.
Purée di fragole	g. 215
Massa gelatina	g. 48
Zucchero semolato	g. 60
Albumi	g. 32
Acqua	g. 17
Panna liquida 35% mg	g. 192

**Procedimento**

Far riscaldare la purea di fragole ed aggiungere la massa gelatina già sciolta. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Realizzare una meringa italiana con gli albumi, lo zucchero e l'acqua. Nella planetaria, montare la panna. Con la marisa, mescolare la meringa e la panna montata. Aggiungere delicatamente la purea e mescolare delicatamente con la frusta. Mettere nella sac à poche e procedere al montaggio.

GLASSA VELLUTO ROSSO	QT.
Burro di cacao IRCA	g. 100
Cioccolato bianco di copertura	g. 100
Colorante rosso liposolubile	g. 3

**Procedimento**

Sciogliere il burro di cacao al microonde, aggiungere il cioccolato fuso e il colorante. Riservare per la finitura. Sciogliere tutti gli ingredienti a 35/38°C. Filtrare e spruzzare con una pistola per cioccolato.

**MONTAGGIO**

Negli stampi di silicone, dressare la mousse ed inserire l'inserto. Chiudere lo stampo con un disco di biscuit. Congelare. Smodellare e chablonare con la glassa velluto. Mettere il dolce su un disco di streusel mandorle e fragole. Poggiare sopra un disco di streusel, una decorazione di cioccolato, degli spumoni di ganache montata e delle fragoline.



## L'idea gustosa!

Prova le **Verdure Stabilizzate Cesarin** anche per preparare i deliziosi **biscotti della Camargue\***



\* ricetta sul sito cesarin.it

# Bagel di verdure

### Ricetta

BAGEL DI VERDURE	QT.
Farina T45	g. 225
Sale	g. 4
Malto in polvere	g. 12
Lievito di birra fresco	g. 3
Miele	g. 15
Acqua	g. 125
Sesamo bianco	g. 90
Sale fino	g. 4
<b>Capperi Granuli HG Cesarin</b>	<b>g. 5</b>
<b>Pomodori Granuli HG Cesarin</b>	<b>g. 10</b>
<b>Peperoni gialli a pezzi 3-5 mm HG10 Cesarin</b>	<b>g. 10</b>
<b>Olives taggiasche HG Cesarin</b>	<b>g. 10</b>

### Procedimento

Mettere tutti gli ingredienti secchi nella ciotola della planetaria munita del gancio. Mescolare per qualche secondo poi aggiungere l'acqua e il miele temperato. Impastare per circa 10 minuti, fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti della ciotola. Coprire con un panno e lasciare riposare l'impasto per 1 ora a temperatura ambiente.

L'impasto dovrebbe raddoppiare di volume.

Degassare e lasciare riposare di nuovo 10 min. Spostare l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e appiattirlo leggermente. Ritagiarlo in 12 parti uguali e formare delle palline. Mettere un dito al centro di una pallina d'impasto, premere per formare un buco, quindi girare rapidamente il dito per allargare il cerchio. Ripetete l'operazione per creare 12 bagel che saranno da disporre su un grande foglio di carta da forno. Lasciare riposare a temperatura ambiente per 30 min. Pre-riscaldare il forno a 200°C. Portare ad ebollizione un grande volume d'acqua. Immergere i bagel, uno ad uno, per 30 secondi ogni volta, poi raccoglieteli con una schiumarola e disporre su una teglia rivestita di carta forno. Costargere con la miscela di spezie. Cuocere a 180°C per 22 minuti. Riservare su una griglia fino a completo raffreddamento.

SALSA PER BAGEL	QT.
Farina di mandorle	g. 20
Basilico	g. 4
Pomodoro fresco	g. 30
Olio d'oliva	g. 15
Peperoncino	g. 3
<b>Peperoni rossi a pezzi 3-5 mm HG10 Cesarin</b>	<b>g. 125</b>

### Procedimento

Far reidratare i cubetti di peperone per 1 ora. Scolare e cuocere a fuoco basso per 15 min con i pomodori. Mescolare tutti gli ingredienti nel robot cutter per ottenere una salsa.

**ACCOMPAGNAMENTO:** Insalata, avocado, uova al tegamino, verdure.

Su ogni mezzo bagel, stendere la salsa di pomodoro/peperoni in uno strato sottile. Mettere delle fette sottili di avocado, germogli d'insalata e di basilico. Mettere un uovo cotto al tegamino e coprire con l'altra metà del bagel.



**Profumi d'Italia  
Frutta Candita  
Frutta HG**

*Cake agli Agrumi*



**Profumi d'Italia  
Pasta e Crema di marroni**

*Cake Marroni Agrumi*



**Pasta DiFrutta  
DolceFrutta  
Frutta HG**

*Ceci n'est pas 1 poire*



**Profumi d'Italia  
TuttaFrutta  
Frutta HG**

*Akela*



**Mix Panettone Diamante  
CabossaJam  
Pasta DiFrutta  
Frutta Candita**

*Cake Dolce*



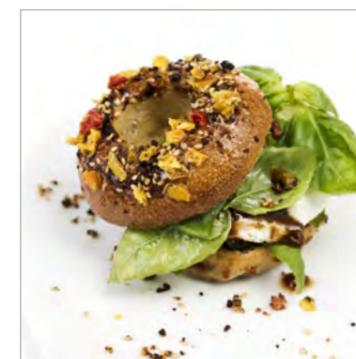
**Frutta HG  
Pasta DiFrutta  
TuttaFrutta**

*Mister Pom*



**Frutta HG  
DolceFrutta  
TuttaFrutta**

*Monoporzione Fraisia*



**Verdure HG Stabilizzate**

*Bagel di verdura*



**TuttaFrutta  
Confetture**

*Tartelettes Albicocca*



**Pasta DiFrutta  
TuttaFrutta**

*Fleurs de Figuier*

Partner





Cesarin S.p.A. - Via Moschina, 3 - 37030 - Montecchia di Crosara - Verona - ITALY  
Tel. +39 045 7460000 - fax +39 045 7460903 - info@cesarin.it - www.cesarin.it